Lohberger Küchenherd Rega 75 C

Baumarkt Nadlinger Sankt Pölten

Bedienungsanleitung zu Küchenherd Rega 75 C

Quelle: Lohnberger

D

FESTBRENNSTOFF HERD

REGA 75.4 (F)

JETFIRE SYSTEM LOHBERGER

BEDIENUNGSANLEITUNG

mit AUFSTELLUNGSANLEITUNG

LOHBERGER®

Natürlich Heizen. Natürlich Lohberger.

Ausgabe Sept. 2010

ZEICHENERKLÄRUNG

Wichtiger Hinweis

Nützliche Information

INHALTSVERZEICHNIS

TRANSPORT / AUSPACKEN / KONTROLLE 3

WICHTIGE HINWEISE 3

SICHERHEITSHINWEISE 4
- Beim Aufstellen und im Betrieb 4
- Kochfläche 4
- Bratrohr 4

GERÄTEBESCHREIBUNG 4

HERDBAUTEILE UND ZUBEHÖR 5
- Backrohr 5
- Backrohrtür 5
- Backrohrthermometer 5
- Heiztür mit Sichtfenster 5

VORBEREITEN DES INSTALLATIONSORTES 6
- Sicherheitsabstände 6
- Überbauten 6
- Abgasleitung 6
- Funkenschutzvorlage 6
- Verbrennungsluft 6
- Bodentragfähigkeit 6

GERÄTEANSCHLUSS 7
- Kaminanschluss 7
- Umstellung Kaminanschluss 8

BEDIENUNG 9
- Mitgeliefertes Zubehör 9
- Anheizklappe 9
- Aschentürsicherung 9
- Primärluftregelung 9
- Sekundärluftregelung 9
- Rostrüttelung 9

VERBRENNUNG 10
- Unser Beitrag zum Klimaschutz 10
- Voraussetzungen für eine Verbrennung 10
- Der Verbrennungsvorgang 10
- Saubere Verbrennung 10
- JET|FIRE - Flammbündelplatte 10

BRENNSTOFFE 11
- Geeignete Brennstoffe 11
- Ungeeignete Brennstoffe 11
- Unzulässige Brennstoffe 11

LUFTEINSTELLUNG / FÜLLMENGE 11
- Lufteinstellungen 11
- Richtwerte für Abbrandmenge und Dauer 11

INBETRIEBNAHME 12
- Anheizen 12
- Brennstoff nachlegen 12
- Heizen in der Übergangszeit 12
- Kochen 12
- Backen und Braten 12

WARTUNG UND PFLEGE 13
- Reinigung mit Staubsauger 13
- Reinigung / Verbindungsstück 13
- Reinigungsöffnung 13
- Rost 13
- Aschebehälter 13
- Stahlkochplatte 13
- Glaskeramikkochfläche 14

FEHLERBEHEBUNG 15

KUNDENDIENST BZW. ERSATZTEILANFORDERUNG 16

TECHNISCHE DATEN 17

GERÄTEABMESSUNGEN 18

TYPENSCHILD 18

EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 19

GARANTIEBEDINGUNGEN 20

VORWORT

Mit dem Festbrennstoffherd REGA haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt von LOHBERGER entschieden.
Neben dem formschönen und zeitlosen Design legen wir besonderen Wert auf eine ausgereifte Verbrennungstechnik, hochwertige Materialien sowie auf eine perfekte Verarbeitung.

Richtige Handhabung und Pflege sind für einen störungsfreien Betrieb und lange Lebensdauer unerlässlich. Lesen Sie deshalb diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Wir sind überzeugt, dass Ihnen dann dieses Gerät viel Freude bereiten wird.

Ihre
LOHBERGER Heiz + Kochgeräte Technologie GmbH

TRANSPORT / AUSPACKEN / KONTROLLE

Sichtbare Mängel sind sofort dem Anlieferer zu melden! Eine nachträgliche Reklamation ist ausgeschlossen!

Die Verpackung Ihres Kaminofens bietet einen sehr guten Schutz gegen Beschädigungen beim Transport. Trotzdem können Schäden am Gerät und Zubehör nicht ausgeschlossen werden.

Auch nach dem Auspacken ist das Gerät sorgfältig auf eventuelle Transportschäden und Vollständigkeit zu überprüfen.

WICHTIGE HINWEISE

Vor Installation bzw. Inbetriebnahme des Gerätes ist diese Dokumentation sorgfältig zu lesen.
Bei Nichtbeachten erlischt die Gewährleistung!
Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Sollte sie verloren gehen, so senden wir Ihnen gerne eine neue zu. Sie finden hier wichtige Hinweise in punkto Sicherheit, Gebrauch, Pflege und Wartung des Gerätes damit Sie lange Freude an Ihrem Herd haben. Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.

Beachten Sie bitte, dass jedes Gerät nur dann gut funktioniert, wenn es richtig bedient und gepflegt wird. Voraussetzung für große Zuverlässigkeit, hohe Wirtschaftlichkeit, schadstoffarmen Abbrand und lange Lebensdauer ist die Einhaltung folgender wichtiger Regeln:

- **Der Herd darf nicht verändert werden**, außer durch von uns angebotene, geprüfte Original-Zubehörteile oder durch von unserem Werkskundendienst ausgeführte Arbeiten.
- **Einbau nur von Original-Ersatzteilen**, welche Sie von Ihrem Händler oder auch direkt von uns beziehen können.
- **Fachgerechte, ordentliche Aufstellung** durch einen Fachmann unter Einhaltung der am Aufstellort geltenden Vorschriften und Bestimmungen. Beachtung der Hinweise in der Aufstellungs- und Bedienungsanleitung sowie Beiziehung des zuständigen Schornsteinfegers zur Beurteilung baulicher oder technischer Umstände.
- **Sachgemäße Bedienung** durch Beachtung der Angaben in der Aufstellungs- und Bedienungsanleitung sowie der Hinweise auf Sicherheit und Umweltschutz.
- **Richtiger Brennstoff** durch Verwendung von umweltverträglichen, qualitativ hochwertigen und trockenen Sorten. (Siehe Brennstoffe Seite 11).
- **Wartung und Pflege** in regelmäßigen Abständen. Unterbleibt diese, mehren sich automatisch Fehlfunktionen, Störungen und Schäden und verursachen dadurch Ärger und Kosten. Verschleißteile (z.B. Dichtungen), thermisch hochbelastete Teile (Schamott, Gussteile) oder zu Bruch gegangene Herdteile sind möglichst rasch zu erneuern bzw. auszuwechseln.
- **Heizen Sie in den ersten 2-3 Tagen mit geringer Leistung.** Dadurch trocknet die Ausmauerung des Herdes langsam durch und hält viel länger! Beim Heizbetrieb in den ersten Tagen ist es möglich, dass die Schamottverkleidung Spannungsrisse bekommt. Die Heizfunktion ist dadurch aber nicht beeinträchtigt.
- **Regelmäßige Reinigung des Herdes**, der Rauchgaszüge, des Verbindungsstücks und des Schornsteins.

Vorsicht: der Schornstein kann verstopfen, wenn das Gerät nach einer längeren Betriebsunterbrechung wieder angeheizt wird. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lassen Sie den Schornstein durch einen Fachmann (Schornsteinfeger) überprüfen.

- **Anheizklappe nur zum Anheizen öffnen**, Heiz- und Aschentür stets geschlossen halten. Vermeiden Sie das Überhitzen des Herdes (z.B. rotglühende Stahlkochplatte). Dadurch entstehende Schäden sind von der Garantieleistung ausgenommen!
- **Ausreichende Zufuhr von Frischluft** während des Heizbetriebes in den Aufstellungsraum! Es muss ein mindestens 0,8-facher Luftwechsel pro Stunde durch eine dauerhafte und sichere Belüftung des Raumes gewährleistet sein. Bei dicht schließenden Fenstern und Türen oder aber wenn andere Geräte, wie Dunstabzughaube, Wäschetrockner, Ventilator o. ä. dem Raum, in dem der Herd aufgestellt ist, Luft entziehen, muss unter Umständen Verbrennungsluft (Frischluft) von außen zugeführt werden. Die Verbrennungslufteintrittsöffnungen dürfen nicht verschlossen werden.
- Bei Herden mit Zentralheizeinsatz: nur in Verbindung mit einer **Rücklaufanhebung** (thermisches Ventil, Motorgesteuertes Mischventil) betreiben. Schäden, die auf eine fehlende Rücklaufanhebung zurückzuführen sind, sind von der Gewährleistung ausgeschlossen!

Bei Geräten mit Heizeinsatz muss die ordentliche Abfuhr der Wasserleistung an das Wassersystem gewährleistet sein.

- **Richtiges Verhalten bei Kamin- und Schornsteinbränden:** Aufgrund nicht regelmäßig durchgeführter Reinigung der Feuerstätte, Verbindungsstück und Schornstein bzw. bei verfeuerung ungeeigneter Brennstoffe kann es zu einem Überzünden dieser Rückstände kommen. Dies kann zu einem Schornsteinbrand führen.

Rufen Sie die Feuerwehr über die Notrufnummer !

Halten Sie die Herdtüre geschlossen und stellen Sie die Lüftungsregler auf 0! Rücken Sie brennbare Bauteile weg vom Schornstein! Versuchen Sie auf gar keinen Fall den Schornsteinbrand durch Einbringen von Wasser zu löschen. Durch den schlagartig entstehenden Wasserdampf kann der Schornstein bersten.

SICHERHEITSHINWEISE

BEIM AUFSTELLEN UND IM BETRIEB

- Arbeiten Sie beim Aufstellen des Herdes mit der Bedienungsanleitung und beachten Sie die einzelnen Punkte.
- Berücksichtigen Sie die Sicherheitsabstände beim Aufstellen des Herdes.
- Die Dichtheit des Rauchrohranschlusses überprüfen.
- Kontrollieren Sie den Herd auf Beschädigungen (z.B. Gläser).
- Achten Sie darauf, das nie mehr Holz eingelegt wird als für die Nennheizleistung notwendig ist (ca. 2 kg).
- Beim Nachlegen die Türe langsam öffnen, erst die Rauchgase abziehen lassen, damit vermeiden sie ein Entweichen der Rauchgase in den Raum.
- Den Herd nicht während des Heizens absperren, es besteht Verpuffungsgefahr.

ACHTUNG ! SPIELENDE KINDER !

Bedenken Sie, das einige Bauteile am Herd (Abgasrohr, Fülltür, Griffe usw.) im Heizbetrieb heiß werden und eine Verbrennungsgefahr darstellen. Bitte achten Sie drauf, dass Kinder während des Heizbetriebes einen ausreichenden Sicherheitsabstand halten – **VERBRENNUNGSGEFAHR** !

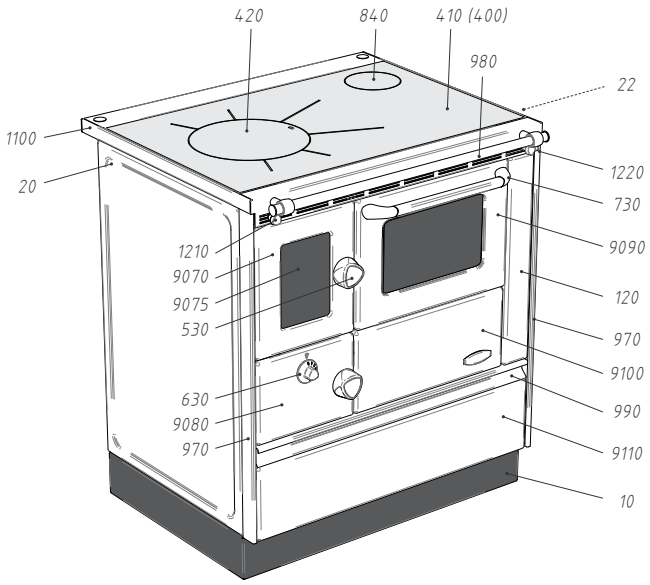
KOCHFLÄCHE

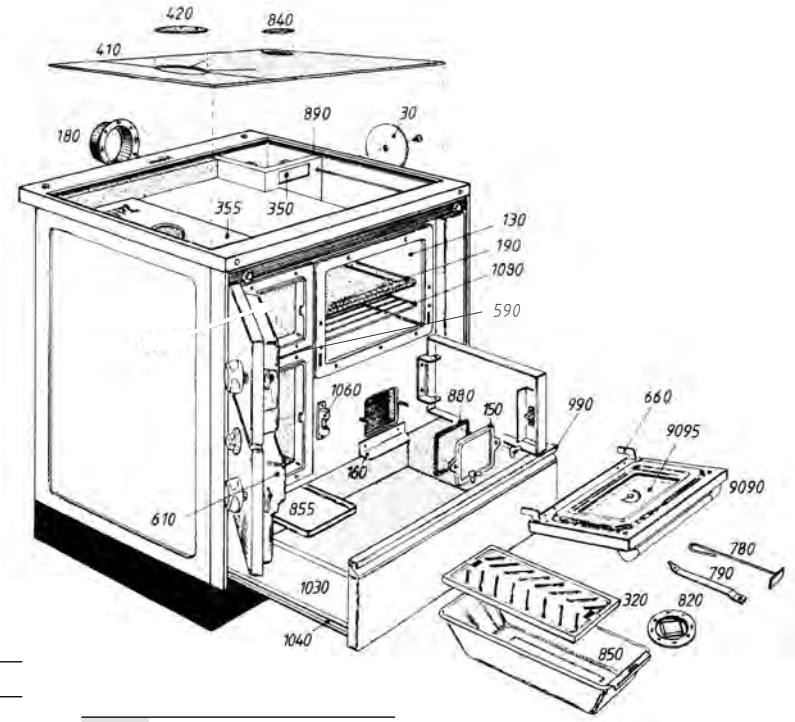
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden, Speisen mit Fetten und Ölen, z.B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle nie mit Wasser löschen! Deckel auflegen und Topf von der heißen Kochstelle ziehen.
- Keine brennbaren oder entzündbaren Gegenstände auf die Kochfläche legen, die bei Inbetriebnahme des Gerätes eine Gefahr auslösen können.

BRATROHR

- Bei Arbeiten im heißen Bratrohr besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Topflappen, Handschuhe oder ähnliches.
- Im Bratrohr keine Gegenstände aufbewahren, die bei Inbetriebnahme des Gerätes eine Gefahr auslösen können.
- Vorsicht beim Öffnen der Bratrohrtüre. Beugen Sie sich nicht sofort über die geöffnete Bratrohrtüre. Beim Öffnen strömt ein Schwall heißer Luft oder auch Wasserdampf aus der Türöffnung.
- Bratrohrtür bei Zubereitungen im Bratrohr immer völlig schließen.

GERÄTEBESCHREIBUNG





0010	Sockel
0020	Seitenwand (voll)
0022	Seitenwand (mit RA)
0030	Abdeckscheibe (emailliert)
9070	Heiztür kpl.
9075	Sichtscheibe (Robax)
530	Handrad
590	Sekundärlufthebel
9080	Aschentür kpl.
630	Reglerknebel
610	Regler
9090	Backrohrtür kpl.
730	Backrohrgriff
660	Backrohrscharnier

9095	Schauglaspaket
9100	Putztür kpl.
9110	Holzladenblende kpl.
120	Seitenblende
130	Backrohr
150	Putzdeckel
160	Putzwinkel
180	Abgasanschlussstutzen
190	Backblech
320	Rost
350	Anheizklappe
355	JETIFIRE Flammbündel-platte
400	Glaskeramikkochfeld

410	Stahlkochplatte
420	Kochlochdeckel
780	Herdabschlussleiste
790	Allzweckschlüssel
820	Abdeckscheibe hinten
840	Abdeckscheibe oben
850	Aschenlade
855	Aschenfangwanne
880	Putzdeckeldichtschnur
890	Dichtschnur für Kochplatte
970	Herdabschlussleiste
980	Dekorleiste

990	Ladengriffleiste
1030	Holzlade
1040	Ladenschiene
1060	Kugelschnapper
1080	Grillrost
1100	Herdrahmen kpl.
1210	Betätigungsknopf für Rostrüttelung
1220	Betätigungsknopf für Anheizklappe

BACKROHR

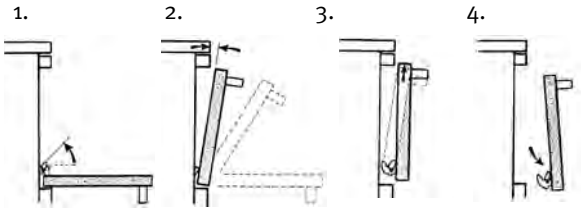
Das Backrohr verfügt über 2 Einschubhöhen und ist mit einem Backblech und Grillrost ausgestattet. Es ist innen voll emailliert und daher leicht zu reinigen. Siehe diesbezüglich Hinweise auf Seite 16. Nach dem Reinigen sollte die Backrohrtür zum Auslüften einige Minuten geöffnet bleiben. Zum Braten und Backen ist das Backrohr unbedingt vorzuheizen. Um eine Backrohrtemperatur von etwa 250° C halten zu können, ist ein lebhaftes Feuer nötig. Trockenes Buchenholz eignet sich dazu sehr gut.

BACKROHRTÜR

Die Backrohrtür kann vollständig abgenommen werden. Das ist beim gründlichen Reinigen des Backrohres von Vorteil.
Zum Abkühlen des Backrohres kann die Backrohrtür in einer ca. 75 Grad Stellung fixiert werden. Dazu ist die Tür zu öffnen, die beiden Blechlaschen an den Türscharnieren nach oben zu drücken und die Tür bis zum Anschlag zu schließen.

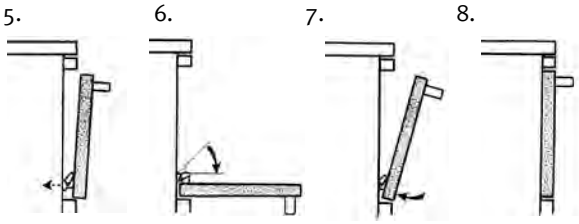
AUSHÄNGEN DER BACKROHRTÜR

1. Backrohrtür öffnen und Klipps aufstellen
2. Backrohrtür bis auf 5 mm schließen
3. In dieser Stellung leicht anheben
4. und nach unten wegnehmen



EINHÄNGEN DER BACKROHRTÜR

5. Scharniere in die entsprechenden Öffnungen einführen
6. Tür langsam öffnen und Klipps zudrücken
7. mit einem Ruck arretieren
8. Tür schließen und korrekten Sitz prüfen!

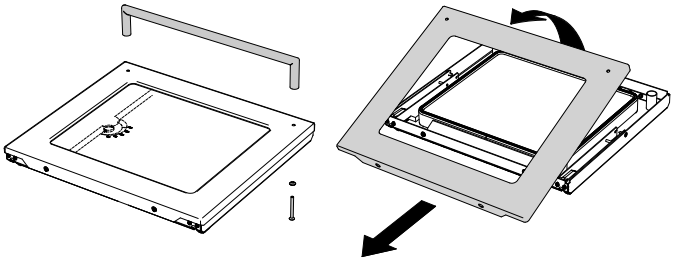


BACKROHRTÜRSICHTFENSTER REINIGEN

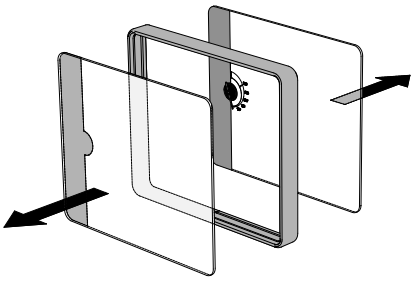
Bei einer Überhitzung des Gerätes oder bei einer schadhaften Dichtung kann es vorkommen, dass die Backrohrgläser innen beschlagen. Zur Reinigung befolgen Sie bitte nachfolgende Punkte:

i Achten Sie beim auseinandernehmen der Backrohrtür auf die jeweiligen Teile bzw. deren Einbaulage, um diese beim zusammenbau wieder richtig einbauen zu können!

1. Backrohrtür nach Anleitung aushängen und auf eine saubere Unterlage legen, die Griffbefestigungen lösen (2x) und den Backrohrgriff abnehmen.
2. Backrohtürblende an der Griffseite aufschwenken und nach vorne wegnehmen.



3. Schauglaspaket herausnehmen, Silikondichtring abnehmen **ACHTUNG: Einbaulage Silikondichtring merken !**



4. Gläser vorsichtig reinigen, verwenden sie dazu ein schonendes Reinigungsmittel (z.B. Seifenwasser) und ein weiches Tuch.
5. Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

BACKROHRTHERMOMETER

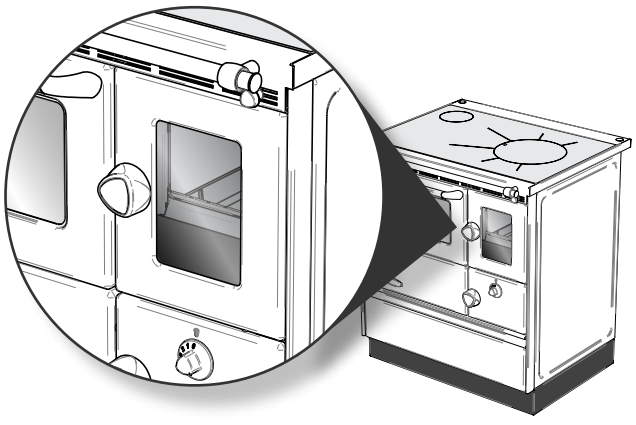
Das Thermometer im Schauglas der Backrohrtür hat einen Anzeigenbereich von 20-400° C. Die Temperatur Markierungen sind Richtwerte zum Backen und Braten und können von Fall zu Fall geringfügig abweichen.

HEIZTÜR MIT SICHTFENSTER

(nur bei Typenerweiterung **F**)

Geräte mit der Typenerweiterung „F“ sind mit einem Sichtfenster in der Heiztür ausgestattet.

Die Heiztür mit Doppelverglasung macht das Flammenspiel in Ihrem Wohnraum sichtbar und somit das Heizen mit Holz zu einem besonderen Erlebnis.



Wenden Sie sich unbedingt vor der Geräteaufstellung an den zuständigen Schornsteinfeger.
Bei der Aufstellung des Gerätes sind die am Aufstellort geltenden bau- und feuerpolizeilichen Vorschriften und Bestimmungen zu beachten.

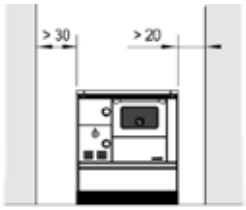
Wir empfehlen für den Anschluß bzw. für die Montage (bei Selbstinstallation die Kontrolle und Abnahme) ausschließlich den autorisierten Fachbetrieb.

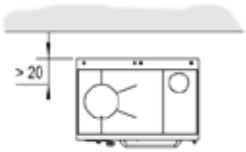
SICHERHEITSABSTÄNDE

Rund um den Herd ist genügend Abstand zu brennbaren Gegenständen (Holzverkleidung, Möbel, Vorhänge u. dgl.) einzuhalten. Die Wände im Bereich des Herdes sind in voller Höhe der Wände und in einer Breite von mind. 50 cm nach beiden Seiten bzw. nach vorne über die Feuerstätte hinaus brandbeständig auszuführen.

Der Sicherheitsabstand bei zu schützenden Gegenständen (z.B. brennbare Wände, Wände mit brennbaren Bestandteilen, Küchenhochschränke und tragende Wände aus Stahlbeton) ist mindestens 30 cm auf der Feuerungsseite und mindestens 20 cm auf der Backrohrseite bzw. auf der Herdrückseite.

Bei Anbau an brennbare Materialien bzw. Einbau in eine Küchen-





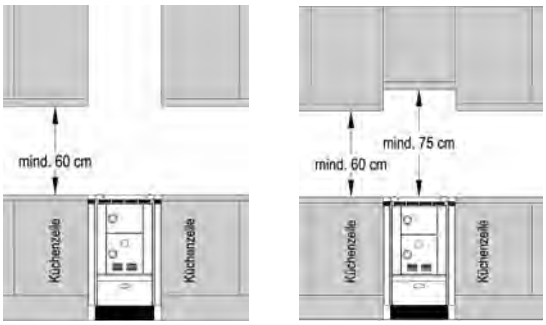
zeile oder Anbau an einen E-Herd oder ein anderes Gerät ist eine Brandschutzeinheit mit mindestens 5 cm (Lohberger BSE 5) vorzusehen. Maximale Höhe der angebauten Einrichtungsgegenstände entspricht hierbei der Herdhöhe (Standardherd 85 cm). Einrichtungsgegenstände über Herdhöhe (z.B. Küchenhochschränke) müssen mindestens 30 cm entfernt sein.

Die Lohberger Brandschutzeinheiten BSE sind nur in Verbindung mit den LOHBERGER Herdserien ZEH und LHS geprüft!

ÜBERBAUTEN

Bei Herden mit einer **Stahlkochplatte** dürfen aufgrund der öffenbaren Herplatte (Kochlochdeckel) oberhalb des Herdes keine Überbauungen vorgenommen werden!

Bei Herden mit **Galskeramik-Kochfeld** ist ein Mindestabstand von 75 cm einzuhalten und für eine ausreichende hinterlüftung der Überbauten zu sorgen, um Stauwärme zu vermeiden.



ABGASLEITUNG

Bei der Abgasrohrverlegung sind folgende Mindestabstände zu brennbaren Baustoffen einzuhalten: Wandabstand 20 cm, Deckenabstand 40 cm.

FUNKENSCHUTZVORLAGE

Bei einem brennbaren Boden (Holz-, Kunststoff , Teppichboden,...) ist eine Funkenschutzplatte aus Stahl, Sicherheitsgas, Fliesen oder einem anderen nicht brennbaren Material zu verwenden. Für diese Unterlage müssen laut Feuerungsverordung (FeuVO) folgende Mindestmaße von der Feuerraumöffnung an eingehalten werden: nach vorne 50 cm, links und rechts jeweils 30 cm.

VERBRENNUNGSLUFT

Das Gerät arbeitet grundsätzlich **raumluftabhängig**, d.h. die für die Verbrennung notwendige Luft wird dem Aufstellraum entzogen – periodisches Lüften, gerade bei sehr dichten Haussystemen, ist zwingend vorgeschrieben.

Sollten im gleichen Raum noch weitere Heizgeräte vorhanden sein, müssen die Lüftungsöffnungen für die Zufuhr der Verbrennungsluft das für den korrekten Betrieb aller Geräte notwendige Volumen gewährleisten.!

Unterdrücke im Aufstellraum (z.B. durch Lüftungsanlagen, Dunstabzugshauben, etc) können die Funktion der Feuerstätte und deren Sicherheitstechnik beeinflussen und sind nicht zulässig.

Der Betrieb von raumluftabhängigen Feuerstätten in Kombination mit Lüftung, etc. ist nur unter besonderen Auflagen erlaubt. Fragen sie hierzu den Hersteller ihrer Lüftungsanlage.

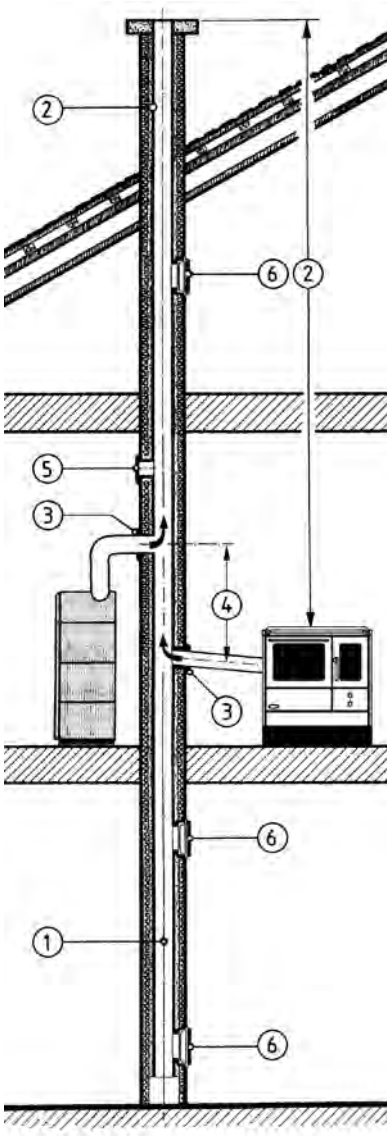
BODENTRAGFÄHIGKEIT

Überzeugen Sie sich vor dem Aufstellen, ob die Tragfähigkeit der Bodenunterkonstruktion dem Gewicht des Gerätes standhält.
Achten Sie auf waagrechten und rüttelfreien Stand des Gerätes.

KAMINANSCHLUSS

Scheitholzherde des Typs Rega-LHS sind für die Mehrfachbelegung des Schornsteins geeignet.

Ein störungsfreier und wirtschaftlicher Betrieb ist gewährleistet, wenn alle für eine gute Verbrennung notwendigen Faktoren gegeben sind:



① Richtige Beschaffenheit des Schornsteins: Durch gute Wärmeisolierung, glatte innere Oberfläche, Dichtheit.

② Richtige Dimensionierung des Schornsteins: Querschnitt und wirksame Höhe müssen für die vorgesehenen Brennstoffe und Belastungen berechnet sein.

③ Richtiger Anschluss des Abgasrohres: Dichtheit, keine Querschnittsverengung, zum Schornstein hin leicht ansteigend, nicht in den Schornstein hinein ragend.

④ Bei Mehrfachbelegung des Schornsteins: Mindestabstand von 60 cm einhalten.

⑤ Unbenützte Anschlussöffnungen sind mit Verschlussdeckeln abzudichten.

⑥ Kehr- und Reinigungsöffnungen, meist in Keller- oder Dachgeschossen angeordnet, sind stets geschlossen zu halten. Dichtungen von Zeit zu Zeit kontrollieren, bei Bedarf erneuern!

Der Schornstein

- Bei der Abgasrohrverlegung sind folgende Mindestabstände zu brennbaren Baustoffen einzuhalten: Wandabstand 20 cm, Deckenabstand 40 cm.
- Ausführung und Zustand den am Aufstellort geltenden Vorschriften entsprechend.
- Vor dem Anschluss auf mögliche Fehler und Mängel untersuchen.
- Wirksame Schornsteinhöhe von 5 m (von Kochplatte bis zur Schornsteinmündung). Bei einer geringeren Höhe ist der Herd mit einem, wenigstens 1 m langem, senkrechtem Abgasrohr anzuschließen. Von einem Anschluss an einen Schornstein mit weniger als 4 m wirksamer Höhe ist abzuraten.
- Gleichbleibender, quadratischer oder runder Innenquerschnitt, gegen Abkühlung isoliert.
- Schornsteine aus Fertigteilen sind zu bevorzugen.
- Beurteilung der gesamten Abgasanlage nach DIN 4705 Teil 1 und 2, bei einer Mehrfachbelegung des Schornsteins nach Teil 3.

Verbindung Herd – Schornstein

Das Abgasrohr ist die Verbindung zwischen Herd und Schornstein. Bei seiner Verlegung sind ebenfalls einige Hinweise zu beachten:

- Eine Reinigung des Verbindungsstücks ist zu ermöglichen (Reinigungsöffnung, Herdseitig, ...)
- Durchmesser des Abgasrohres darf zum Schornstein hin nicht reduziert werden.
- Das Rohr darf nicht in den Schornstein hineinragen.
- Senkrecht führende, nicht isolierte Abgasrohre dürfen nicht länger als 125 cm sein.
- Waagrechte Abgasrohrstrecken dürfen nicht länger als 100 cm sein.
- Das Abgasrohr darf zum Schornstein hin nicht abfallen, sondern muss leicht ansteigen.
- Die Verbindung zwischen Herd und Schornstein muss stabil und dicht sein. Besonders die Einbindung in das Mauerwerk des Schornsteins ist dauerhaft und dicht auszubilden

Der notwendige Förderdruck („Kaminzug“)

Der in Ihrem Kamin herrschende Unterdruck, gemessen in Pascal „Pa“ ist ein „Maß“ für die Leistungsfähigkeit Ihres Kamins. Der für Ihren Herd notwendige Förderdruck ist in der Tabelle „Technische Daten“ auf Seite 20 und im Typenschild des Herdes ersichtlich.

Bei neuen Kaminen können Sie sich auf die Angaben (Berechnungen) des Herstellers verlassen, bei älteren Kaminen hilft Ihnen Ihr Schornsteinfeger.

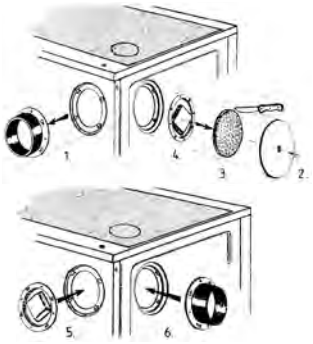
- Ein zu geringer Förderdruck würde zu einer unvollständigen Verbrennung führen und somit eine erhöhte Ruß- und Teerbildung im Herd und im Schornstein bewirken.
- Ein zu starker Förderdruck hingegen würde die Verbrennung beschleunigen, zu hohen Abgastemperaturen führen (Beschädigung des Gerätes) und den Brennstoffverbrauch enorm steigern.

UMSTELLUNG KAMINANSCHLUSS

Serienmäßig wird der Herd mit einem an der Rückwand angeschraubten Abgasstutzen ausgeliefert und kann mit einem entsprechenden Verbindungsrohr direkt an den Schornstein angeschlossen werden.

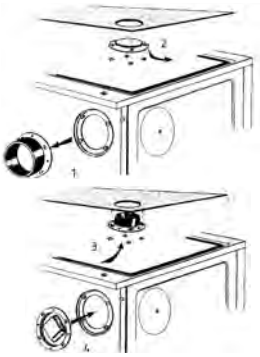
Umstellung auf Abgasanschluss seitlich

1. Abgasstutzen von der Rückwand abnehmen
2. Äußere Abdeckung von der Seitenwand abschrauben
3. Isolierung ausschneiden
4. Innere Abdeckung abschrauben
5. Beiliegende Abdeckung (ohne Mittelloch) an die Rückwand schrauben
6. Abgasstutzen seitlich anschrauben



Umstellung auf Abgasanschluss oben

1. Abgasstutzen von der Rückwand abnehmen
2. Abdeckscheibe von der Kochplatte abschrauben
3. Abgasstutzen an die Kochplatte anschrauben
4. Beiliegende Abdeckung (ohne Mittelloch) an die Rückwand schrauben

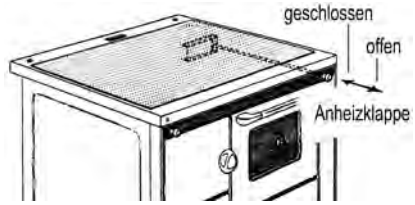


MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Für eine sichere Bedienung des Gerätes liegt ein Schutzhandschuh sowie ein Allzweckschlüssel bei.

ANHEIZKLAPPE

Die Anheizklappe wird mit dem Knopf in der Dekorleiste (unter dem Herdrahmen und gegenüber der Heiztür) betätigt.

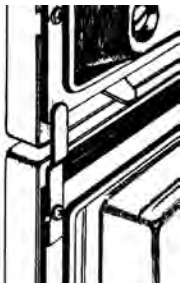


Durch Herausziehen des Knopfes wird die Anheizklappe geöffnet, die Heizgase dadurch auf kürzestem Weg zum Abgasrohr geführt. Diese Stellung darf nur während der Anheizphase gewählt werden. Wenige Minuten nach dem Anheizen ist die Anheizklappe wieder zu schließen!
In geschlossener Stellung werden die Heizgase erst um das Backrohr herum und dann zum Abgasrohr geführt.

Eine offene Anheizklappe führt zu keiner größeren Backleistung, da in diesem Fall die Heizgase nur die Oberfläche des Backrohres bestreichen. Außerdem kann eine länger offen stehende Anheizklappe zur Überhitzung und damit zu Schäden am Herd führen, die von der Garantie ausgeschlossen sind.

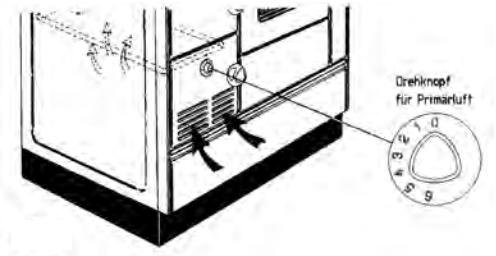
ASCHENTÜRSICHERUNG

An der Aschentürinnenseite ist eine Lasche montiert, die bewirkt, dass die Aschentür nur in Verbindung mit der Heiztür geöffnet werden kann, dadurch wird eine versehentliche Überhitzung des Herdes verhindert. Diese Lasche darf aus diesem Grund nicht entfernt werden!



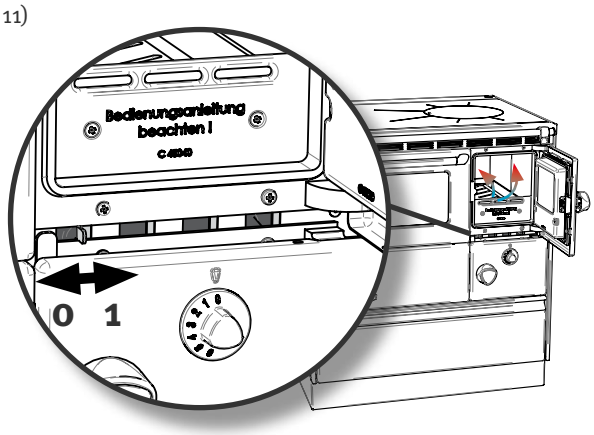
PRIMÄRLUFTREGELUNG

Der Automatische Primärluftregler regelt die je nach eingestellter Stufe benötigte Verbrennungsluft (von unten durch den Rost) automatisch und somit zum Teil auch die Heizleistung. Zum Teil deshalb, da auch die manuell geregelte Sekundärluft (siehe unten) die Heizleistung beeinflusst.
Die Zufuhr der für die Verbrennung notwendigen Primärluft wird mit dem Drehknopf an der Aschentür geregelt. Damit wird die Abbrandgeschwindigkeit und in Folge die Heizleistung des Herdes bestimmt. In Stellung o: Regler ist geschlossen, es wir keine Verbrennungsluft zugeführt. In Stellung 1 erfolgt minimale Luftzufuhr, diese ist für den Dauerbrandbetrieb zu wählen. Den Drehknopf auf Stellung 6 gedreht, bedeutet maximale Luftzufuhr, vor allem in der Anheizphase notwendig.
(Lufteinstellungen siehe Seite 11)



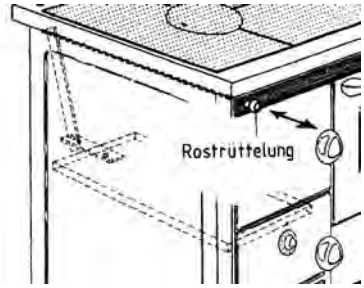
SEKUNDÄRLUFTREGELUNG

Mit der Zufuhr von Sekundärluft (von oben über den Brennstoff strömende Verbrennungsluft) wird ein auf den verwendeten Brennstoff abgestimmter, schadstoffarmer Abbrand erzielt. Ein Teil der Sekundärluft strömt an der Sichtscheibe entlang und sorgt somit als Scheibenspülluft für eine ungetrübte Sicht auf das Flammenspiel.
Eingestellt wird die Sekundärluft mit dem Hebel unter der Heiztür. Wird der Hebel in Richtung o (Richtung Backrohr) bewegt, verringert sich die zuströmende Sekundärluftmenge, in Richtung 1 vergrößert sie sich. (Lufteinstellungen siehe Seite 11)



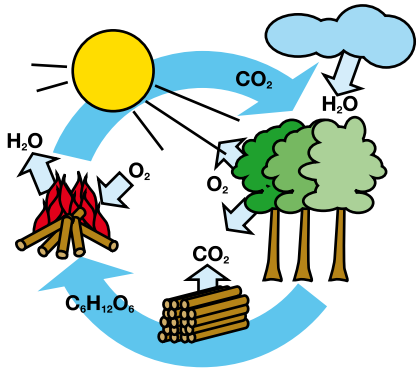
ROSTRÜTTELUNG

Mit dem Knopf über der Heiztür wird die Rostrüttelung betätigt.



Dies geschieht am zweckmäßigsten vor jeder Brennstoffaufgabe. Die Aschenlade ist regelmäßig zu entleeren, 1-2 mal wöchentlich ist der Rost gründlich zu säubern.

UNSER BEITRAG ZUM KLIMASCHUTZ



Bei der Verbrennung gibt Holz nur so viel CO2 ab, wie es zuvor als Baum gespeichert hat. Dabei ist es gleichgültig, ob das Holz verbrennt oder im Wald verrottet.
Das Heizen mit Holz entspricht deshalb dem „natürlichen Biokreislauf“.

VORAUSSETZUNGEN FÜR EINE VERBRENNUNG

Vorhanden sein muss:

- Brennbares Material in ausreichender Menge
- Oxidationsmittel, meist Sauerstoff
- Wärme, um die Zündtemperatur zu erreichen, oder die Mindestverbrennungstemperatur zu halten
- Das richtige Mengenverhältnis des brennbaren Stoffes mit der Umgebungsluft oder dem reaktiven Gas

DER VERBRENNUNGSVORGANG

Den Verbrennungsvorgang kann man in drei Phasen gliedern:

1. Trocknungsphase

In dieser Phase wird das im Holz enthaltene Wasser verdampf. Dies geschieht bei Temperaturen von ca. 100°C. In der Anheizphase muss dem Holz wärme zugeführt werden (wird durch kleine Holzscheite erreicht). Durch die Trocknung schrumpfen die Holzstücke bis Risse entstehen, welche die Trocknung beschleunigen.

2. Entgasungsphase

Nach der Trocknung setzt bei Temperaturen über 100°C bis etwa 300°C die Holzentgasung ein. Aus der Holzsubstanz werden energiereiche, brennbare Gase mit unterschiedlicher chemischer Zusammensetzung (Kohlenwasserstoffe) ausgetrieben. Der Abbrand dieser Flüchtigen Bestandteile, die etwa 80% der Holzsubstanz ausmachen, ist an den langen, gelben Flammen, die aus dem Holz schalgen, erkennbar. Die eigentliche Verbrennung beginnt mit der Entzündung der entstandenen Gase bei ca. 225°C (Zündtemperatur) und der Freisetzung von Wärme. Dazu muss auch eine ausreichende Menge Sauerstoff zugeführt werden. Bei ca. 300°C ist der Höhepunkt der Verbrennung erreicht. Hier werden die größten Wärmemengen freigesetz und dabei Flammentemperaturen bis zu 1100°C erreicht.

3. Ausbrandphase

Nach dem Abbrand der flüchtigen Bestandteile verbrennt die Holzkohle. Diese wird bei Temperaturen um 500 bis 800°C vergast und ohne Rußbildung verbrannt. Dieser Vorgang ist an den kurzen, durchscheinenden Flämmchen zu erkennen.

In einem Stück Holz können gleichzeitig von innen nach aussen alle drei Phasen ablaufen.

SAUBERE VERBRENNUNG

Erste Voraussetzung für einen möglichst geringen Schadstoffauswurf ist die Verwendung von trockenem Holz.

Die Anheizphase, bei der in besonderem Maße Zersetzungsprodukte auftreten, muß durch die Verwendung von kleinstükkigem Anfeuerholz möglichst schnell durchlaufen werden, um in den Hochtemperaturbereich zu kommen.

Besonders schädlich wirkt sich eine drosselung der Luftzufuhr während der Entgasungsphase aus, denn die Holzentgasung geht auch ohne Sauerstoffzufuhr und ohne Flammenbildung weiter (Schwelbrand). Auf diese Weise können große Teile der Holzsubstanz ohne Wärmegewinn, und damit nutzlos, augetrieben werden und unverbrannt in die Umwelt entweichen, bzw. sich als Teer und Ruß auf den Feuerraumwänden und auf den Rauchgaswegen absetzen.

Auch in der Ausbrandphase darf die Luftzufuhr nicht völlig gedrosselt werden, es besteht auch hier die Gefahr der Kohlenmonoxidbildung.

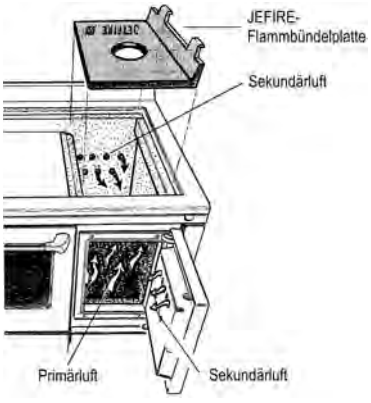
Beim Fortheizen soll nicht zu viel Holz aufgelegt werden. Die Holzmenge muß stets dem Wärmebedarf angepaßt sein.

Besser häufig kleinere Mengen Holz aufgeben als selten große Mengen.

JETIFIRE - FLAMMBÜNDELPLATTE

Mit der JETIFIRE - Flammbündelplatte als Brennkammerabdeckung wird, in Verbindung mit der vorgewärmten Sekundärluftzufuhr, durch die Heiztür eine höhere Verbrennungstemperatur und dadurch ein schadstoffärmerer und effektiverer Abbrand erzielt.
Diese Flammbündelplatte ist von Zeit zu Zeit, wie auch der Herd selbst, von Verbrennungsrückständen zu säubern. Beim Wiedereinlegen der Flammbündelplatte ist die richtige Einbaulage zu beachten.

FUNKTIONSWEISE



Die Heizgase werden in der Brennkammer mit der zuströmenden, heißen Sekundärluft kräftig vermischt und brennen wirbelförmig durch die Öffnung der Flammbündelplatte.
Die konzentrierte Flammenführung bzw. Flammenbündelung führt zu hohen Temperaturen in der Brennkammer („Heiße Brennkammer“ und in Folge zu stark reduzierten Emissionswerten - CO Ausstoß um 90 % verringert!) zu verkürzter Anheizphase mit längeren Nachlegeintervallen und zu einer effektiveren Brennstoffnutzung (84 % Brennstoffausbeute bedeutet reduzierte Heizkosten).

Die Flammbündelplatte ist sehr hohen Temperaturen und somit starken Abnützungen ausgesetzt. Die Platte muss nach einigen Heizperioden durch eine neue ersetzt werden. Hierbei spielt der Kaminzug eine starke Rolle für die Haltbarkeit der JETIFIRE-Flammbündelplatte. Je höher der Kaminzug, desto kürzer die Lebensdauer.

BRENNSTOFFE

GEEIGNETE BRENNSTOFFE

HOLZ

Bei der Photosynthese werden Wasser, Bodenmineralien und Kohlendioxid (CO_2) mit Hilfe von Sonnenenergie in Holz umgewandelt. Bei der Verbrennung werden diese Sonnenenergie, Wasser, CO_2 und die Mineralien (Asche) wieder freigesetzt.
Scheitholz soll einen Wassergehalt von max. 30 % des Darrgewichtes, eine Länge von 1/3 m haben und klein gespalten sein. So brennen die Scheite rasch an und bringen bei gleicher Holzmenge eine höhere Heizleistung als große Holzscheite. Im Freien sollte Fichte, Tanne oder Erle gut 2 Jahre, Hartholz sogar 3 Jahre (überdacht!) gelagert werden.

Heizwert

Die Bedeutung des Wassergehaltes bei Holz auf den Heizwert zeigt folgende Tabelle:

Holzlagerung	Wassergehalt %	Heizwert kWh/kg
Waldfrisch geschlagen	50	~2,3
Über den Winter gelagert	40	~2,7
Über den Sommer gelagert	18-25	~3,4
Lufttrocken	15-20	~4,2

HOLZBRIKETTS

Der Wassergehalt von Holzbriketts ist sehr gering, die Verbrennung erfolgt sehr rasant.

Der Heizwert von Holzbriketts liegt bei rund 4,4 kWh/ kg.

UNGEEIGNETE BRENNSTOFFE

Feuchtes Holz, Rindenabfälle, Sägemehl, Feinhackschnitzel. Reisig, Holzwolle, Holzspäne. Papier nur in ganz kleinen Mengen zum Anzünden verwenden.

Beim Abbrand solcher Brennstoffe entsteht hoher Schadstoffauswurf, großer Aschenanfall, der Heizwert hingegen ist gering.

UNZULÄSSIGE BRENNSTOFFE

Oberflächenbehandeltes Holz (furniert, lackiert, imprägniert, usw.), Spanplattenholz, Abfälle jeder Art (Verpackungsmüll), Kunststoffe, Zeitungen, Gummi, Leder, Textilien, usw.

Das Verbrennen derartiger Stoffe belastet die Umwelt stark und ist vom Gesetzgeber verboten.
Darüber hinaus können Schäden am Herd und Schornstein entstehen.

In diesem Fall entfällt jede Garantie!

LUFTEINSTELLUNG / FÜLLMENGE

LUFTEINSTELLUNGEN

In nachstehender Tabelle sind die empfohlenen Lufteinstellungen (nach erreichter Betriebstemperatur) und Füllmengen angegeben (Richtwerte nach DIN).
Die angegebenen Lufteinstellungen sind Richtwerte. Die dem Wärmebedarf des Raumes entsprechende Luftschieberstellung ist durch Probieren zu ermitteln.

Brennstoff	Nennlast	
	Primär	Sekundär
Fichtenholz lufttrocken	6	1
Buchenholz lufttrocken	6	1

RICHTWERTE FÜR ABBRANDMENGE UND DAUER

In nachstehender Tabelle sind die empfohlenen Füllmengen bei Nennwärmeleistung angegeben.

Füllung	Abbranddauer	Wärmeabgabe
2-3 Holzscheiter ca. 2 kg	ca. 60 min.	Nennleistung

Nach Fertigstellung der Aufstellungs- und Anschlussarbeiten und vor der ersten Inbetriebnahme sind noch ein paar Maßnahmen zu treffen:

- Stahlkochplatte: rundum zum Herdrahmen auf einen 2 mm Spalt achten, da sonst beim Heizen eine Verfärbung am Edelstahl Herdrahmen auftritt!
- Heiz und Aschentür öffnen, Aschenlade herausziehen und Allzweckschlüssel herausnehmen.
- Der aufgetragene Korrosionsschutz ist von der Stahlkochplatte abzuwischen (siehe Seite 13)
- Für einen optimalen Verbrennungsablauf ist sauerstoffreiche Frischluft wichtig. Deshalb vor dem Anheizen den Raum gut durchlüften.
- Bei Herden mit Zentralheizeinsatz ist vor jeder Inbetriebnahme auf die Funktionsbereitschaft der Heizungsanlage (Wasserstand, Wasserdruck, Temperatur, Armaturen, Sicherheitseinrichtungen, ...) zu achten!

Nachdem Sie sich mit der Bedienung des Herdes vertraut gemacht haben, kann nun die erste Inbetriebnahme erfolgen.

ANHEIZEN

- Anheizklappe öffnen

Anheizklappe nach Anheizphase (ca. 15 Minuten) schließen.

- Regler für Primärluft auf Stufe 6 stellen
- Heiztür öffnen und Sekundärluftschieber auf 1 stellen
- 2-3 kleine Holzsprossen auf den Rost legen
- Etwas Holzwolle oder Zeitungspapier darauf legen und 2 Holzscheiter darüber schichten, anzünden und anschließend ein mittleres Holzscheit obenauf legen.
- Heiztür schließen und Holz lebhaft anbrennen lassen.

Heiz- und Aschentür müssen immer geschlossen sein, außer beim Anheizen, beim Nachlegen von Brennstoff und der Entaschung, um den Austritt von Heizgasen zu vermeiden!

- Brennstoff nachlegen
- Nach der Anheizphase weiteren Brennstoff nach Tabelle (siehe Lufteinstellungen/Füllmenge auf Seite 11) auflegen.
- Primär- und Sekundärluftregler je nach Brennstoff und Leistungsbedarf einstellen (siehe Lufteinstellungen/Füllmenge auf Seite 1).

Unter gewissen Umständen (Anheizen in der Übergangszeit, kalter Aufstellraum, feuchter Brennstoff, ...) kann es Vorkommen, dass die Feuerraumsichtscheiben innen beschlagen (Kondensat). Hier kann es hilfreich sein, die Heiztür beim Anheizen einen kleinen Spalt zu öffnen.

Nach der Anheizphase die Heiztür wieder schließen!

BRENNSTOFF NACHLEGEN

Beim Nachlegen von Brennstoff empfehlen wir:

- Kurze Abstände (alle 50 - 60 Minuten)
- Kleinere Mengen

Damit wird die Nennwärmeleistung bei geringem Schadstoffauswurf und gutem Wirkungsgrad erreicht.

HEIZEN

Befindet sich nur noch Glut auf dem Rost, so ist neuer Brennstoff gleichmäßig auf dem gesamten Rost verteilt aufzulegen. Dazu wird das Glutbett auf dem Rost gleichmäßig eingeebnet und anschließend kann neuer Brennstoff aufgelegt werden.

HEIZEN IN DER ÜBERGANGSZEIT

Bei Außentemperaturen über 15°C besteht die Gefahr, dass auf Grund des geringen Förderdrucks des Schornsteins nur ein mäßiges Feuer entsteht. Dies hat eine vermehrte Russbildung in den Rauchkanälen des Herdes und im Schornstein zur Folge.

- Erhöhen Sie die Primärluftzufuhr, schüren Sie öfter und legen Sie häufiger nach (kleinere Holzscheite) um die Russbildung in der Übergangszeit zu reduzieren.

KOCHEN

Am besten kocht man auf heißer, nicht glühender Herdplatte. Überheizung bedeutet Verschwendung von Brennstoff. Die höchste Herdplattentemperatur herrscht über der Heize (über der JETIFIRE Flammbündelplatte). Dieser Bereich eignet sich daher vorzüglich zum schnellen Ankochen. Die Randzonen mit niedrigeren Temperaturen können zum Fortkochen bzw. Warmhalten verwendet werden.
Am besten verwenden Sie Töpfe mit starkem, ebenen Boden und passendem Deckel.

BACKEN UND BRATEN

Zum Backen und Braten brauchen Sie gleichmäßig verteilte Wärme. Um diese Gleichmäßigkeit und eine genügend hohe Temperatur zu erreichen, muss das Bratrohr bei geschlossener Anheizklappe dem jeweiligen Backgut entsprechend vorgeheizt werden.
Ist der Herd auf die gewünschte Temperatur gebracht, schieben Sie das Backgut ein. Lassen Sie jedoch nicht starke Vollglut entstehen, sondern legen Sie stets Brennstoff in kleinen Mengen nach.
Die gewünschte Backrohrtemperatur kann durch veränderung der Verbrennungsluftzufuhr (Sekundär- und Primärluftregler) erreicht werden.
Hohe Kuchenformen auf den Bratrost auf der unteren Einschubrille des Bratrohrs stellen.
Alle Kuchen in der Form backen Sie bei mäßiger Hitze (180°C - 200°C). Ein Backblech mit flachen Kuchen oder Kleingebäck kann man auf beiden Einschubrillen einschieben. Dabei empfiehlt sich eine etwas stärkere Backhitze (200°C - 220°C).
Zum Braten brauchen Sie bedeutend höhere Temperaturen, vorheizen ist dafür unbedingt notwendig.

Regelmäßige Wartung und Pflege bzw. Reinigung des Herdes, der Heizgaszüge und des Verbindungsstücks und des Schornsteins sind für die Betriebssicherheit, Wirtschaftlichkeit und Werterhaltung des Herdes besonders wichtig.
Nach jeder Heizperiode sowie nach längeren Betriebsunterbrechungen sollte eine gründliche Reinigung durchgeführt werden (siehe Wichtige Hinweise, Seite 3). Bei häufiger Benutzung oder bei Verwendung minderwertiger Brennstoffe entsprechend öfter!

Lassen Sie Ihre Feuerstätte reglemäßig durch einen Fachmann (Lohberger-Kundendienst, Schornsteinfegermeister) überprüfen.

- Kochplatte abnehmen und reinigen, vor allem die Unterseite! Bei Glaskeramikkochplatten ist die Unterseite mit einem Handbesen, bei Stahlkochplatten mit einer Drahtbürste zu säubern.
- Rost herausnehmen und abbürsten. Verstopfte Rostschlitze freimachen.
- Abgasrohr(e) abnehmen und kehren.
- Brennraumwände und Abgasschacht mit dem Aschenschieber abschaben.
- Anheizklappe und Halterung abbürsten und Funktion kontrollieren.
- Aschenlade herausnehmen und entleeren. Aschenladenraum kehren.

In der Asche kann noch Glut sein: Die entnommene Asche nur in Blechgefäße füllen!

- Die nach Abnahme des Putzdeckels erreichbaren Heizgaszüge mit dem Aschenschieber abschaben.
- Kochplatten und Putzdeckeldichtschnüre kontrollieren, gegebenenfalls erneuern.
- Sekundärluftschlitze an der Heiztürschutzplatte mit Drahtbürste frei bürsten.
- Beim Reinigen der Chrom , Eloxal- oder Emailflächen nur schonende (nicht alkalische) Putzmittel und keine kratzenden Reinigungsgeräte verwenden. Dasselbe gilt für die Reinigung des Bratrohres.
- Beim Wiedereinsetzen der verschiedenen Herdteile (Abgasrohr, Kochplatte, Rost, Putzdeckel, Aschenlade) ist deren korrekte, funktionsgerechte Lage und / oder Dichtheit zu beachten.
- Beim Auflegen der Kochplatte ist rundum auf einen 2 mm großen Spalt zum Herdrahmen zu achten!

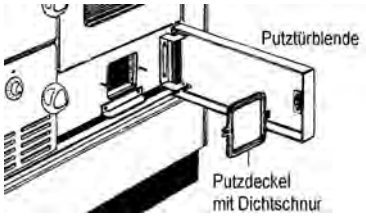
REINIGUNG MIT STAUBSAUGER

das Gerät völlig auskühlen lassen und Staubsauger nur mit einer **» Ash Box «** als Vorsatz in Betrieb nehmen – Brandgefahr!

REINIGUNG / VERBINDUNGSSTÜCK

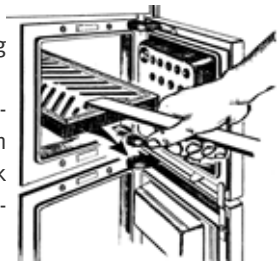
Dazu die Kochplatte anheben und Abgasstutzen und Verbindungsstück mit geeigneter Bürste reinigen bzw. mit Staubsauger aussaugen (nur in Kombination einer »**Ash Box**« – Brandgefahr!).
Längere Verbindungsstücke sowie Verbindungestücke über Eck sind mit einer Reinigungsöffnung zu versehen.

REINIGUNGSÖFFNUNG



Die Putztürblende ist in einem Kugelschnapper eingerastet und aufschwenkbar. Der dahinter liegende Putzdeckel ist mit 2 Flügelmuttern an der Herdfront befestigt und zum Reinigen der Heizzüge abzunehmen.
Vor dem Wiederanschrauben ist die Dichtschnur am Putzdeckel auf Dichtheit zu kontrollieren und bei Bedarf auszuwechseln.

ROST



Der Rost kann mittels Rosrüttelung recht einfach entascht werden.
Sind die Luftschlitze durch Schlakke, Verkrustungen oder sonstigen Verbrennungsrückständen stark verstopft, ist der Rost ganz herauszunehmen und zu säubern.

ASCHEBEHÄLTER

Entleeren Sie regelmäßig und rechtzeitig den Aschebehälter.
Dazu nach dem entfernen des Rostes den Aschebehälter mit dem mitgelieferten Schutzhandschuh nach vorne herausnehmen.

In der Asche kann noch Glut sein: Die entnommene Asche nur in Blechgefäße füllen!

STAHLKOCHPLATTE

HINWEISE ZUR PFLEGE UND KONSERVIERUNG DER STAHLKOCHPLATTE

Bei einem Herd mit einer blank geschliffenen Stahlkochplatte wurde die Oberfläche zum Schutz vor Korrosion vor dem Verpacken eingeölt.

ERSTES EINHEIZEN

Vor der ersten Inbetriebnahme ist der aufgetragene Korrosionsschutz von der Kochplatte abzuwischen. Öffnen Sie während des ersten Heizens aber das Fenster, da der aufgetragene Korrosionsschutz für kurze Zeit einen unangenehmen aber unbedenklichen Rauch und Geruch entwickelt.
Ebenso tritt bei der Stahlkochplatte von der heißesten Stelle zum Plattenrand hin eine für Stahl typische Verfärbung bei Wärmeeinwirkung auf. Diese Verfärbung wird mit jeder weiteren Inbetriebnahme immer gleichmäßiger!

REINIGUNG

Das Reinigen der Stahlkochplatte erfolgt am zweckmäßigsten nach dem Heizen im noch warmen Zustand.
Zur Reinigung selbst können herkömmliche pulverförmige oder flüssige Scheuermittel verwendet werden. Hartnäckige Verkrustungen sind mit dem beigelegtem Reinigungsvlies zu entfernen (Achtung: Schliffrichtung der Stahlherdplatte beachten; nicht geeignet für Glaskeramik, Email, Kunststoff)
Danach feucht nachwischen und die Kochplatte abtrocknen lassen. Dies erfolgt bei einem noch warmen Herd natürlich am schnellsten. Anschließend leicht mit säurefreiem Öl (z.B. Nähmaschinenöl, Waffenöl) oder etwas Margarine einfetten.

Lassen Sie keine Töpfe oder Pfannen auf der kalten Kochplatte stehen. Es würden sich „Rosträndern“ bilden, die nur schwer zu entfernen sind!

KONSERVIERUNG

Sollte der Herd für längere Zeit unbenutzt bleiben, so empfiehlt es sich, die Kochplatte nach dem Reinigen mit säurefreiem Öl oder etwas Margarine einzufetten. Vor der darauf folgenden Benutzung ist die Kochplatte natürlich wieder abzuwischen!
Wenn Sie diese Hinweise befolgen, verhindern Sie Rost und Fleckenbildung auf der Kochplatte und der Herd behält sein gepflegtes Aussehen.
Achten Sie darauf, das die Dehnfugen der Stahlkochplatte stets frei von Verkrustungen sind, um die Ausdehnung der Platte bei Wärmeeinwirkung zu ermöglichen. Eingebrannte Speisereste oder Schlackenteile in den Fugen können einen Verzug der Stahlkochplatte verursachen.

Keine Garantie!

GLASKERAMIKKOCHFLÄCHE

WAS IST CERAN® ?

Glaskeramikkochflächen der Fa. SCHOTT aus Mainz sind extrem temperaturbeständig und überstehen auch abrupte Temperaturschocks bis 750°C.
CERAN® ist unempfindlich gegenüber normalen mechanischen Belastungen in der Küche. Die vier Millimeter starke Glaskeramik ist zudem sehr hitzedurchlässig. Sie lässt Strahlungshitze nahezu verlustfrei passieren, leitet aber kaum Wärme zu den Seiten ab.
CERAN®-Kochfelder sind leicht zu reinigen und machen das Spiel der Flammen sichtbar.

PFLEGEANLEITUNG UND PRAKTISCHE TIPPS FÜR GLASKERAMIKKOCHPLATTEN

Reinigen Sie Ihr Glaskeramikkochfeld vor der ersten Benutzung gründlich und dann regelmäßig, wenn es handwarm oder kalt ist. Vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.

ZUR REINIGUNG EMPFEHLEN WIR:

- Haushaltspapiertücher oder ein sauberes Tuch
- Rasierklingenschaber (Achtung: nur für Oberseite! Keinesfalls dürfen damit Verbrennungsrückstände von der (rauen) Unterseite der Platte entfernt werden, da auf diese Weise Unebenheiten abgeschabt würden - was wiederum zu Kratzern („Sollbruchstellen“) führen würde.
- Handelsübliche Glaskeramikreiniger

DER JEWEILIGE VERSCHMUTZUNGSGRAD BESTIMMT DIE WAHL DER MITTEL:

- Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen wischen Sie mit einem feuchten Tuch ab.
- Alle groben und fest anhaftenden Verschmutzungen entfernen Sie einfach und bequem mit dem Rasierklingenschaber. Kalk, Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schillernde Verfärbungen reinigen Sie mit handelsüblichen Glaskeramikreinigungsmitteln.

Grundsätzlich müssen Reinigungsmittelrückstände feucht und vollständig weggewischt werden (auch wenn Gebrauchsanleitungen für Reinigungsmittel anders lauten), da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können. Abschließend trockenreiben. Bei richtiger Anwendung behält die Glaskeramik Kochfläche ihr schönes Aussehen.

- Verwenden Sie keinesfalls kratzende oder aggressive Reinigungsmittel wie z.B. Grill und Backofensprays, Flecken und Rostentferner, Scheuersande, Schwämme mit kratzender Oberfläche.
- Kratzer können auch entstehen, wenn z.B. Sandkörner vom vorausgegangenen Gemüseputzen mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden.
- Topf- und Pfannenböden können Ränder und Grate haben, die beim Verschieben unschöne Spuren hinterlassen oder kratzend und scheuernd auf die Glaskeramik Oberfläche wirken können. Dies gilt besonders für Kochgeschirre aus Gusseisen und Email Töpfen.
- Töpfe sollten Sie stets mit sauberem und trockenem Boden aufstellen. Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailgeschirren.
- Von der heißen Kochfläche fernhalten sollten Sie alles, was anschmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Alufolie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Ist versehentlich doch etwas auf der Kochfläche festgebrannt, so müssen Sie dieses umgehend (im heißen Zustand) mit dem Rasierklingenschaber entfernen, um Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden.
- Schäden durch Zucker oder zuckerhaltige Speisen können Sie vorbeugen, indem Sie Ihre Glaskeramik Kochfläche entweder immer, oder vor der Zubereitung stark zuckerhaltiger Speisen mit Ceran®-fix bzw. Collo Profi reinigen. Durch diese Mittel wird ein Silikonfilm auf die Glaskeramik Kochfläche aufgebracht, der nicht nur schützt, sondern außerdem Ihre Kochfläche noch „glatter macht‘ und wasser- bzw. schmutzabweisend wirkt. Der Silikonfilm ist jedoch bei den hohen Temperaturen, die in den Kochzonen auftreten, nicht beständig und muss deshalb immer wieder neu aufgebracht werden.

WAS IST, WENN...?

... wenn ein chemischer Reiniger allein nicht ausreicht?

Prüfen Sie, ob Sie nicht viel schneller zum Ziel kommen, wenn Sie den Rasierklingenschaber zu Hilfe nehmen.

... wenn sich mit der Zeit flächige metallisch aussehende Verfärbungen auf den Kochzonen einstellen?

Es wurden überwiegend ungeeignete Reinigungsmittel verwendet. Die Verfärbungen lassen sich jetzt nur mühsam mit Sidol®, Alkohol oder Stahlfix entfernen.

... wenn, die Oberfläche Kratzer oder kleine Ausmuschelungen aufweist?

Diese Schönheitsfehler, durch kratzende oder angeschmolzene Gegenstände verursacht, können nicht behoben werden. Die Funktionstüchtigkeit Ihres Herdes ist in keiner Weise beeinträchtigt.

... wenn dunkle Flecken entstanden sind?

Falls die Reinigung mit Rasierklingenschaber, Sidol®, Alkohol oder Stahlfix keine Besserung zeigt, handelt es sich vermutlich um abgeschmirgeltes Dekor, verursacht durch ungeeignete Reinigungsmittel oder scheuernde Topfböden.

WO BEKOMMEN SIE DIE REINIGUNGSMITTEL?

Glaskeramikreinigungsmittel gibt es z.B. in Warenhäusern (Elektrofachabteilung), Elektrofachgeschäften, Drogerie Märkten, im Lebensmittelhandel und in Küchenstudios.

Verwenden Sie auf Ihrem CERAN®-feld keine (meist zu weichen) Aluminiumtöpfe! Da die Glaskeramik wesentlich härter ist als die meisten Aluminiumlegierungen, können durch Abrieb unschöne Streifen auf der Glasoberfläche entstehen, die sich fest gebrannt kaum mehr entfernen lassen.

FEHLERBEHEBUNG

Für einen störungsfreien Betrieb des Herdes ist das Zusammenwirken mehrerer Faktoren notwendig:

Herd: Richtige Aufstellung, Anschluss und Inbetriebnahme.
Bedienung/Pflege: Nach den Hinweisen in der Bedienungsanleitung, regelmäßige Reinigung von Herd, Abgasrohr und Schornstein.
Schornstein: Richtige Dimensionierung, einwandfreier Zustand.
Brennstoff: Empfohlene Brennstoffsorten in ausreichender Qualität und Trockenheit verwenden.
Witterung: Keine Stickluft im Schornstein.

In nachstehender Auflistung sind mögliche Störfälle, deren Ursachen und die Möglichkeiten zur Abhilfe angeführt:

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Rostrüttelung klemmt	Schlacke oder Verbrennungsrückstände sind zwischen Rost und Rostlager eingeklemmt.	Mit Aschenschieber den Rost wieder freistellen, Rost und Brennkammer reinigen
	Aschenlade überfüllt, Asche ragt bereits bis zum Rost.	Aschenlade entleeren, Brennraum und Aschenladenraum reinigen.
	Der Rost ist nicht ordenlich im Lager positioniert	Siehe Rost auf Seite 13.
Rauchaustritt beim Anheizen bzw. beim Heizen	Schornstein noch kalt oder Stickluft im Schornstein.	Papierknäuel im Herd oder im Schornstein anzünden und abbrennen lassen.
	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger (eventuell Kaminzugbeschleuniger einbauen).
	Rauchintensiver, zu feuchter oder minderwertiger Brennstoff in Verwendung:	Siehe Brennstoffe auf Seite 11.
	Heizgaszüge, Verbindungsrohre oder Schornstein stark verrußt oder verlegt:	Schnellstens eine gründliche Reinigung von Herd und Verbindungsrohren vornehmen, Schornstein fegen lassen
	Anheizklappe nicht geöffnet	Anheizklappe öffnen
	Eventuell vorhandener Dunstabzug ist in Betrieb.	Leistung des Dunstabzuges drosseln; für die Nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen.
	Zuwenig Verbrennungsluft (Frischluft) von außen	für die nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen
Verfärbungen am Herdrahmen bzw. an Blenden und Griffen	Zu hoher Förderdruck im Schornstein (⇨ zu hohe Leistung)	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger
Herdplatte verzieht sich	Zu hoher Förderdruck (Kaminzug) im Schornstein	Herdplatte ausrichten lassen bzw. austauschen; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe.
Herdrahmen bzw. Edelstahlteile verfärben sich		Oberflächen reinigen; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe.
Bratrohr wölbt sich und Email reißt		Kleine Emailschäden führen zu keiner Betriebsbeeinträchtigung. Bei großen Absplitterungen Kundendienst kontaktieren; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe.
Bratrohrschauglas wird trüb		Scheiben reinigen bzw. austauschen; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe.
Zu niedrige Temperatur (Herd heizt nicht richtig)	Bei Umstellung des Abgasanschlusses wurde die ursprüngliche Öffnung nicht oder undicht geschlossen.	Verzinkte Abdeckscheibe fest anschrauben.
	Falsche Lufteinstellung (zu niedrige, nicht auf den verwendeten Brennstoff abgestimmte Lufteinstellung)	Siehe Tabelle Lufteinstellung auf Seite 11.
	Falscher, zu feuchter oder minderwertiger Brennstoff in Verwendung.	Siehe Brennstoffe auf Seite 11.
	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein, witterungsbedingt häufig Stickluft im Schornstein	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung, Zustand, Dichtheit durch den zuständigen Schornsteinfeger.
	Undichtheiten an der Verbindung zwischen Herd und Schornstein, Mauerbüchse nicht sauber in den Schornstein eingebunden, Kaminputztür ist undicht;	Verbindung lösen, lose Mauerteile entfernen, Mauerbüchse sauber in den Schornstein einmauern, Verbindungsrohre mit Dichtschnur in die Mauerbüchse einpassen, Kaminputztüre abdichten (Siehe Abgasanschluss auf Seite 7)
	Verbindungsrohre verkantet oder schlecht ineinander geschoben.	Verbindung lösen und sauber fluchtend bzw. richtig zusammengesteckt verlegen
	Herd, Verbindungsrohre oder Schornstein stark verrußt oder verlegt.	Gründliche Reinigung von Brennraum, Aschenraum, Heizgaszügen und Verbindungsrohren. Schornstein fegen lassen.

Zu hohe Temperaturen (Gefahr durch Überhitzung)	Offene Putzdeckelöffnung (bei letzter Reinigung Deckel nicht mehr angeschraubt)	Putzdeckel wieder anschrauben
	Stahlkochplatte liegt nicht richtig auf	Stahlkochplatte einrichten – rundum muss zum Herdrahmen ein 2 mm Spalt bestehen.
	Leistungsregler defekt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers
	Zuwenig Verbrennungsluft (Frischluft) von außen	für die nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen
	Falsche Lufteinstellung (zu hohe, nicht auf den verwendeten Brennstoff abgestimmte Lufteinstellung)	Siehe Tabelle Lufteinstellung auf Seite 11.
	Offene Heiz- und Aschentür	Türen sofort schließen
	Zu hoher Förderdruck im Schornstein	Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe.
	Leistungsregler an der Aschentür defekt bzw. Reglerklappe verklemmt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers bzw. Aschentüre reinigen
	Falscher Brennstoff in Verwendung:	Siehe Brennstoffe auf Seite 11.
Stahlkochplatte rostet	Bei leichtem Flugrost über die ganze Kochfläche hin kann die Feuchtigkeit der Raumluft Ursache sein (Dampf aus dem Wasserschiff, Kochdunst)	Oberfläche abschmirgeln und mit säurefreiem Fett einlassen. Feuchtreinigung ausschließlich im warmen Zustand!
	Rostflecken, Rostringe kommen von übergelaufenen Töpfen, Speiseresten, von nassem Geschirr und dgl.	Nach dem Kochen die Kochfläche abwischen und einlassen, Rostflecken abschmirgeln. Kochfläche nicht als Abstellfläche benützen. Siehe **Herde mit Stahlkochplatte** auf Seite 13.
Bratrohr wird nicht heiß	Anheizklappe ist geöffnet	Anheizklappe schließen
	Falscher Förderdruck im Schornstein.	Kontaktieren Sie Ihren Schornsteinfeger.
	Leistungsregler defekt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers
Bratrohrschauglas trüb	Überhitzung des Herdes.	Siehe Störungsanzeige „Zu hohe Temperatur“, Bratrohrtür aushängen, Schaugläser ausbauen, Dichtungsrahmen abnehmen, Schaugläser reinigen.
	Defekte Dichtung	Dichtungsrahmen oder Schauglas komplett auswechseln.

KUNDENDIENST BZW. ERSATZTEILANFORDERUNG

ÖSTERREICH (Zentrale)

LOHBERGER Heiz u. Kochgeräte Technologie GmbH
Landstraße 19
5231 Schalchen
Telefon: 07742/ 5211-199
Telefax: 07742/ 58765-199
E-Mail: service@lohberger.com

BITTE BEACHTEN:

Damit unser Kundendienst Reparaturen bzw. Ersatzteillieferungen prompt und zu Ihrer Zufriedenheit erledigen kann, benötigen wir von Ihnen folgende Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Faxnummer bzw. E-Mail Adresse
3. Die genaue Gerätebezeichnung (siehe Typenschild)
4. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
5. Das Kaufdatum
6. Eine möglichst detaillierte Beschreibung des Problems oder Ihres Servicewunsches
7. Halten Sie bitte Ihre Herdrechnung bereit

So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Ein Tipp:

Übertragen Sie vor dem Aufstellen und Anschließen des Gerätes die Angaben vom Typenschild in die nachstehende Tabelle!

Herdtype:

.....

Fabrikationsnummer:

.....

Nennwärmeleistung:

.....

Notwendiger Förderdruck in mbar:

.....

Abgasanschluss: (links/ rechts oben, hinten, seitlich):

.....

Farbe:

.....

TECHNISCHE DATEN

Die Geräteserie (Rega-) LHS ist nach den strengsten Umweltkriterien für den **raumluftabhängigen** Betrieb geprüft. Das Gerät darf nur mit geschlossenem Feuerraum betrieben werden, die Mehrfachbelegung des Schornsteines ist zulässig.

Die Prüfung erfolgte nach folgenden Normen und Verordnungen:

- DIN EN 12815 (Herde für feste Brennstoffe)
- Vereinbarung gemäß Art. 15a B-VG über Schutzmaßnahmen betreffend Kleinfeuerungen.
- Abgaswerte der Regensburger Norm, Stuttgarter Norm und Münchner Verordnung.

Die Prüfung erfolgte bei der Prüfstelle TGM in Wien.

TGM-Prüferichtsnummer: VA HL 7462 u. VA HL 7482

			Rega 75
Geräteabmessungen	Breite x Höhe x Tiefe	mm	750 x 850 x 600
Fülltüröffnung	Breite x Höhe	mm	189 x 136
Füllraum	Breite x Höhe x Tiefe	mm	203 x 200 x 390
	Volumen	Liter	15,6
	Brennstofffüllhöhe	mm	150
Backrohr	Breite x Höhe x Tiefe	mm	325 x 220 x 435
Kochfläche Stahl	Breite x Tiefe	mm	734 x 473
	Fläche	m²	0,34
Kochfläche Glaskeramik	Breite x Tiefe	mm	737 x 474
	Fläche	m²	0,34
Aschenlade	Herd	Liter	6
Brennstoff-vorratsbehälter	Herd	Liter	46
Backblech	Breite x Tiefe	mm	322 x 410
Grillrost	Breite x Tiefe	mm	323 x 415
Gewicht	Herd ohne Verschlag	kg	190

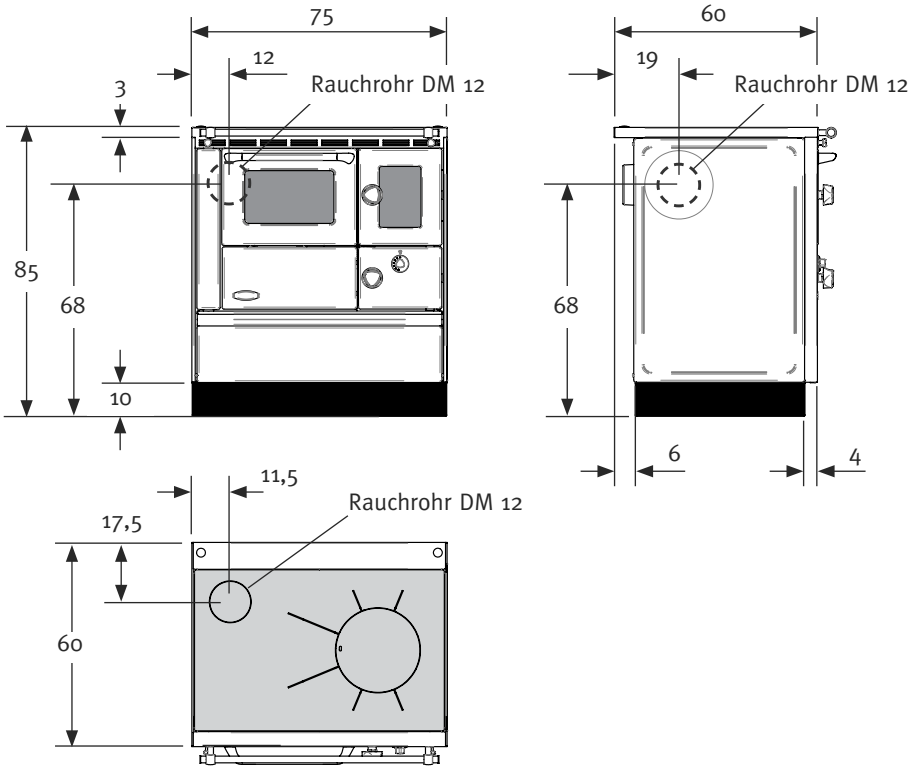
Leistungsangaben:

Daten zur Schornsteinberechnung

Gesamtheizleistung	Holz	kW	7,5
Abgastemperatur	Holz	°C	240
Abgasmassenstrom	Holz	g/s	9
Notwendiger Förderdruck	bei NWL	Pa	12

GERÄTEABMESSUNGEN

(Maße in cm)



TYPENSCHILD

LOHBERGER
Heiz+Kochgeräte Technologie GmbH
A-Schalchen, Landstrasse 19

10 CE

Scheitholzherd (Rega-) LHS 75.4(F)	**DIN EN 12815:2005**
FABRIK. NR.	**009584**
Abstand zu brennbaren Bauteilen:	seitlich 30 cm
	hinten 20 cm
	vorne 80 cm
bei verw. von Brandschutzeinheit BSE	seitlich 0 cm
Gesamt-Wärmeleistung:	7,5 kW
Mittlere Abgastemperatur:	230 °C
Zulässige Brennstoffe:	Scheitholz
Mittlere CO-Emission (bez. auf 13% O2):	0,07 %
Energieeffizienz:	80,8 %

Die Mehrfachbelegung des Schornsteins ist zulässig
BEDIENUNGSANLEITUNG BEACHTEN!

Prüfstelle:	TGM-Versuchsanstalt, 1200 Wien
Prüfbericht-Nr.:	TGM-VA HL 7482
VKF-Nr. (Schweiz)	19345

EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller

LOHBERGER Heiz + Kochgeräte GmbH
Landstraße 19
5231 Schalchen
Österreich

erklärt hiermit, dass die Herde für feste Brennstoffe mit der Handelsbezeichnung

(REGA-) LHS 60.4 (F)
(REGA-) LHS 75.4 (F)
(REGA-) LHS 90.4 (F)
(REGA-) LHS 105.4 (F)

konform ist mit den Bestimmungen der

EG-Bauproduktenrichtlinie 89/106/EWG sowie Mandat M129

und mit den folgenden harmonisierten Normen übereinstimmt:

DIN EN 12815:2001+A1:2004:2005

Eine Prüfung des Raumheizers für feste Brennstoffe auf Übereinstimmung mit den Anforderungen der Norm erfolgte bei der notifizierten Prüfstelle

TGM
Technologisches Gewerbe-Museum
Staatliche Versuchtsanstalt - Heizung und Lüftung
Wexstraße 19-23
1200 Wien
Österreich

Die Originalprüfzeugnisse liegen beim Hersteller auf.

Ort, Datum

Schalchen, 01.07.2007

Name des Unterzeichnenden

Manfred Huber, Geschäftsführer

Rechtsverbindliche Unterschrift

Die Sicherheitshinweise der dem Produkt beiliegenden Aufstellungs und Bedienungsanleitung sind zu beachten.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Diese Garantiebedingungen gelten in allen europäischen Ländern, in denen Geräte von Lohberger durch ortsansässige Fachhändler vertrieben werden. Garantieansprüche sind grundsätzlich an einen ortsansässigen Fachhändler, bzw. den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, zu richten.

GARANTIE

Grundsätzlich gewährt Lohberger für nachweisbare Material oder Fertigungsfehler 3 Jahre Vollgarantie. Der Garantieanspruch endet jedenfalls fünf Jahre nach Fertigung des Gerätes.
Für manche Typen und Teile gibt es bestimmte Einschränkungen: bei Geräten mit Zentralheizeinsatz ist die Garantie entweder von der fachgerechten Montage einer Rücklaufanhebung oder dem Einbau eines Armaturenschrankes (AME.4) abhängig.

AUSNAHMEN

die Garantie erstreckt sich nicht auf den normalen Verschleiß, dem jedes Gerät durch den Heizvorgang unterliegt. Solche Teile sind zum Beispiel:

Schamottsteine, die durch den Heizvorgang farbliche Veränderungen oder Risse bekommen können, die, solange die Schamotte ihre Position im Feuerraum beibehalten, keine beeinträchtigung der Funktion bedeuten.

Glasscheiben (Glasbruch durch äußere Einwirkung, veränderungen der Oberfläche durch thermische Einwirkung wie z.B. angesinterte Flugasche oder Rußfahnen an der Scheibenoberfläche)

Lackverfärbungen durch Überlastung bzw. thermische beanspruchung.

Dichtungen (z.B. Verhärtung bzw. Bruch durch thermische oder mechanische Belastung)

Oberflächenbeschichtungen (häufiges Putzen oder Putzen mit scheuernden Putzmitteln)

Gussteile (Thermisch hoch belastete Gussteile wie z.B. JETIFIRE-Flammbündelplatte und Rost)

DER GARANTIEBEGINN

Garantiebeginn ist der Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes an Sie als „Verbraucher“. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung mit Garantieabschnitt bitte stets mit der Rechnung auf. Voraussetzung für unsere Garantiepflicht ist, dass das Gerät nach unseren Anweisungen und den geltenden EN / DIN / Ö Normen montiert und angeschlossen ist und nach unserer Anleitung sachgemäß bedient und fachgerecht gewartet wurde.

DIE REPARATUREN

Wir prüfen Ihr Gerät sorgfältig und ermitteln, ob der Garantieanspruch zu Recht besteht. Wenn ja, entscheiden wir, auf welche Art der Mangel behoben werden soll. Im Falle einer Reparatur sorgen wir für eine fachgerechte Ausführung vor Ort oder in unserem Werk. Dadurch wird der durch die Übergabe festgelegte Garantiebeginn nicht beeinflusst; ist es notwendig, das Gerät auszutauschen, beginnt die Garantiezeit erneut zu laufen. Wenn Sie Ihr Gerät zur Reparatur einschicken, legen Sie bitte den Kaufnachweis bei.

DIE KOSTEN

Für die Dauer der Garantie übernimmt Lohberger sämtliche Kosten. Wenn wir entscheiden, dass die Reparatur Ihres Gerätes zweckmäßigerweise in unserem Werk stattfinden soll, dann gehen die Transportkosten sowie die Verantwortung für den Transport zu Ihren Lasten.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Für das Abhandenkommen oder die Beschädigung eines Gerätes durch Diebstahl, Feuer, Vandalismus oder ähnliche Ursachen, können wir keine Haftung übernehmen. Auch mittelbare oder unmittelbare Schäden, die durch ein geliefertes Gerät verursacht werden oder die bei der Lieferung eines Gerätes entstehen, sind von der Haftung ausgeschlossen, es sei denn, dass die Lieferung durch Lohberger oder ein durch Lohberger beauftragtes Transportunternehmen erfolgt ist.

Für Schäden, die aufgrund chemischer oder elektrochemischer Einwirkungen (z.B. Schadstoffe in der Verbrennungsluft, nicht VDI-gerechte Beschaffenheit des Heizungswassers – z.B.: „Verkalkung“, etc.) oder durch nicht den technischen Regeln bzw. den Lohberger Unterlagen entsprechende Installation entstehen, können wir keine Haftung übernehmen.
Für sichtbare Lack und Emailschäden, die auf Herstellungsfehler zurückzuführen sind, kommen wir nur dann auf, wenn uns diese Mängel innerhalb von 14 Tagen nach Übergabe des Gerätes schriftlich bekannt gegeben werden.

Änderungen oder Eingriffe am Gerät durch Personen, die von uns dafür nicht autorisiert sind, haben das Erlöschen unserer Garantiepflicht zur Folge. Einregulierungs und Umstellungsarbeiten sind grundsätzlich kostenpflichtig.

Leichte Farbabweichungen aus drucktechnischen Gründen, Druckfehler, Maßänderungen und technische Änderungen vorbehalten!

LOHBERGER®

Natürlich Heizen. Natürlich Lohberger.

Heiz u. Kochgeräte Technologie GmbH
Landstraße 19
5231 Schalchen, Österreich
Tel. +43(0)7742/5211-151 bis 153
Fax +43(0)7742/5211-109
Web: www.lohberger.com
E-Mail: office@lohberger.com